

# Lachs

## mit Honigkruste und Rucola-Risotto



Zutaten für 4 Personen:

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| 600 g Lachsfilet         | 200 g Rucolaspitzen        |
| 300 g Risottoreis        | 2 Schalotten               |
| 50 g Parmesan            | 1 Knoblauchzehe            |
| 100 g Butter             | ¼ Toastbrot                |
| 100 ml Weißwein, trocken | Honig                      |
| 300 ml Geflügelfond      | Mehl, Öl, Salz und Pfeffer |

Für die Kruste die Hälfte der Butter schaumig schlagen. Toastbrot in feine Würfel schneiden und mit etwas Honig zusammen zur Butter geben und kneten. Masse auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und kalt stellen.

Für das Risotto Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Reis hinzugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond aufgießen und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren gar kochen. Vor dem Servieren Butter, Parmesan und Rucolaspitzen unterheben.

Lachsfilet unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit Öl auf der Hautseite anbraten. Nach kurzer Zeit wenden und mit der in Scheiben geschnittenen Kruste belegen. Backofen auf Oberhitze stellen und grillen, bis die Kruste goldgelb gratiniert ist.

Anrichten!

Wir wünschen guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



**brinkmeier**  
Möbel in der Küche für Sie

Gerd Kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeiers

